

AVVERTENZE

- Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze e alle istruzioni.
- Conservare sempre il presente libretto di istruzioni che deve accompagnare l'apparecchio anche se ceduto a terzi.
Il presente libretto dovrà essere usato sempre come riferimento per gli operatori del settore.
- Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dei dati tecnici della macchina.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata di 10 A e dotate di una efficace messa a terra.

STACCARE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI MANUTENZIONE O PULIZIA SUGLI APPARECCHI.

USARE L'APPARECCHIO SOLO PER LE FUNZIONI AL QUALE È DESTINATO, QUALSIASI ALTRO USO È DA CONSIDERARSI IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO E SOLLEVA LA CASA COSTRUTTRICE DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DERIVATI

- Non manomettere in alcun modo gli apparecchi.
- Per qualsiasi riparazione rivolgersi esclusivamente a rivenditori Vema o a centri di assistenza qualificati.
- Distendere il cavo di alimentazione e non usarlo arrotolato.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso, tenerlo lontano dalla portata dei bambini e di persone incapaci.
- Non mettere in funzione l'apparecchio che sembri difettoso.
- Non utilizzare l'apparecchio per un tempo maggiore di quello indicato
- Per le riparazioni e l'acquisto delle parti accessori, rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.
- Togliere qualsiasi eventuale pellicola protettiva prima dell'uso.
- Usare solo accessori e ricambi originali.
- Non utilizzare gli apparecchi all'aperto o in ambienti umidi.
- Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido gli apparecchi.
- Non coprire mai gli apparecchi per evitare pericoli d'incendio.
- Disinserire la spina se l'apparecchio non è in funzione.
- Impedire al cavo di alimentazione di venire a contatto con l'apparecchio.
- Prima di spostare gli apparecchi lasciarli raffreddare.
- Sistemare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm. dalle pareti in modo da consentire l'ottimale aerazione e comunque distanti da lavelli getti d'acqua.
- Lavorare sempre in condizioni di sicurezza evitando di usare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o a piedi nudi.
- Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre con presa inserita e quindi sempre in tensione.
- Per la pulizia degli apparecchi (da effettuarsi solamente dopo aver disinserito la spina e aver atteso il raffreddamento) usare panni umidi ben strizzati e prodotti specifici per acciaio inox-alluminio-verniciature-cromature delle carrozzerie; i componenti destinati al contatto con gli alimenti possono essere lavati separatamente, a mano, con acqua e detersivo per stoviglie (non lavare in lavastoviglie).
- Non usare panni, spugne o detersivi abrasivi sulle carrozzerie per evitare di strisciarle o scalfirle.

TRATTANDOSI DI APPARECCHI PROFESSIONALI L'UTILIZZO È RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE.

PER MACCHINE DOTATE DI DISPOSITIVO DI ARRESTO AUTOMATICO IN CASO DI MANCANZA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA:



In caso di mancanza di corrente la macchina (dotata su richiesta di questo dispositivo) si spegne e rimane spenta fintanto che non viene fatto il ripristino manuale come segue: 1° portare a 0 l'interruttore; 2° attendere un secondo circa; 3° riaccendere l'interruttore.

La casa produttrice si riserva di apportare modifiche agli apparecchi e alla dotazione degli accessori senza alcun preavviso

ISTRUZIONI

Tipo di apparecchio CIOCCOLATIERA

Apparecchio destinato alla cottura e al mantenimento di cioccolato o di altre bevande calde

Funziona azionando gli interruttori luminosi: resistenza  motore  dopo aver riempito il contenitore con la miscela da cuocere o riscaldare e impostato la temperatura desiderata agendo sul termostato (90° per cuocere o 60/70° per riscaldare) • non usare mai la macchina a vuoto o senza il contenitore riempito • il contenitore è completamente estraibile • azionare gli interruttori solo dopo aver introdotto il composto liquido nel contenitore correttamente montato e completo di spatola agganciata a baionetta • non riempire il contenitore oltre il livello massimo segnato dalla riga incisa sul tubo interno e, comunque, non oltre i 3 cm. dal bordo • per preparare un'ottima cioccolata in tazza inserire la miscela di latte e cacao nel contenitore e posizionare il termostato a 90° fino a cottura effettuata (circa 30/40 min.) poi abbassarlo a temperatura di servizio (circa 60°) • spegnere sempre gli interruttori a fine lavoro (prima quello della resistenza in quanto la spatola deve girare ancora per qualche minuto per evitare che la cioccolata attacchi sul fondo) staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione e pulizia • il contenitore è completamente estraibile e può essere tolto dalla macchina con dentro il contenuto per essere riposto direttamente in frigorifero dopo che si sarà raffreddato; attenzione: prima di sollevarlo sganciare la spatola ruotandola in senso orario ed estrarla dalla vasca • lavare i pezzi estraibili con acqua tiepida e detersivo dolce.

ATTENZIONE: organi in movimento; non introdurre le mani nel contenitore quando la spatola sta girando; macchina che scalda, pericolo di scottatura.

Tipo di apparecchio FRULLACIOC

Apparecchio multi funzione destinato alla miscelazione e cottura della cioccolata in tazza oppure, se usato separatamente, alla preparazione di frappé o al riscaldamento dell'acqua per tè, tisane...

Prima di accendere la macchina **riempire la vasca con acqua fino al livello massimo** segnalato sull'indicatore esterno blu • **è fondamentale non rimanere senza acqua** in vasca andando sotto il livello minimo indicato; se dovesse succedere procedere come segue: spegnere la macchina, riempire la vasca e attendere qualche minuto prima di ripartire per lasciare alla pompa il tempo di innescarsi • **funziona azionando l'interruttore generale verde per attivare la macchina e poi, rispettivamente, l'interruttore rosso per accendere la caldaia e generare vapore e/o l'interruttore nero del frullino per miscelare** • all'inizio sfiatare il vaporizzatore per alcuni secondi in modo da riscaldare il condotto e ridurre la naturale fuoriuscita d'acqua

• **maneggiare l'erogatore di vapore prendendolo solamente sull'apposita protezione per evitare di scottarsi**
• **non far funzionare il frullino senza aver innestato il bicchiere**

• non riempire il bicchiere oltre i 3 cm. dal bordo oppure oltre il livello massimo segnalato dalla scritta MAX

Esempio di uso per la preparazione di una tazza di cioccolata usando insieme il frullino e il vaporizzatore:

a) versare nel bicchiere 1 busta di cacao e aggiungere la quantità di latte consigliata (circa 120 ml.)

b) innestare il bicchiere nella parte alta del suo supporto e attivare il frullino qualche secondo per miscelare il composto

c) spegnere l'interruttore del frullino e, solo dopo, azionare con la manopola nera, che si trova in alto a destra, l'erogazione del vapore.

d) erogare vapore fino all'ebollizione e all'addensamento del composto (circa 10/15 secondi) e servire la cioccolata calda e cremosa.

Le funzioni di miscelatore e vaporizzatore possono essere usate assieme o separatamente • **spegnere sempre l'interruttore generale verde a fine lavoro • staccare sempre la spina prima di qualsiasi manutenzione o pulizia.**

Pulizia giornaliera: sul corpo macchina usare un panno strizzato non abrasivo; la griglia di appoggio e la vaschetta raccogli gocce sono estraibili per la pulizia; pulire sempre il beccuccio erogatore di vapore dopo ogni uso per evitare incrostazioni. Pulizia periodica: da fare in base alla durezza dell'acqua utilizzata (di solito una volta al mese circa)

a) a macchina spenta inserire 1 dose di decalcificante per macchine da caffè nella vasca piena d'acqua

b) accendere sia la macchina azionando l'interruttore verde che la funzione caldaia con l'interruttore rosso e aprire completamente il rubinetto dopo avervi posizionato sotto un contenitore idoneo a ricevere l'acqua e il vapore che ne usciranno

c) lasciare aperto il rubinetto fino a finire tutta l'acqua e decalcificante contenuti nella vasca

d) riempire nuovamente la vasca con acqua pulita e rifare lo stesso procedimento per effettuare un buon risciacquo

e) pulire quindi il fondo e le pareti della vasca con un panno umido per togliere eventuali residui.

ATTENZIONE: organi in movimento, non far funzionare senza il bicchiere; macchina che scalda, pericolo di scottature.

WARNINGS

- Read thoroughly and stick closely to the instructions and warnings.
- Always keep this booklet and pack it along the appliance
- Before use, ensure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the data plate of the machine.
- Connect the appliance only to 10 Amp sockets that are efficiently earthed.

ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE OR CLEANING OF THE APPLIANCES.

ONLY USE THE APPLIANCE FOR THE PURPOSES IT IS MEANT FOR; ANY OTHER USE IS CONSIDERED IMPROPER AND IS THEREFORE DANGEROUS; THE MANUFACTURER WILL BE NOT LIABLE FOR DERIVATED DAMAGES.

- Never tamper with the machines anyway.
- For all interventions on the machines, always apply only to the authorized centre service.
- Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
- Take care to extend the power cable before use
- Never leave the machine unguarded when switched on; keep it out of the reach of children and incompetent people.
- Never switch on a machine that seems to be faulty.
- Never use more than the right time advised.
- For repairs and the purchase of accessories, always apply only to the dealer.
- Remove any protective film before use.
- Only use original accessories and parts.
- Do not use the appliance outside or in damp environments.
- Do not immerse or bathe the appliances in water or any other liquid.
- To avoid the danger of fire, never cover the appliances.
- Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
- Ensure the power cable does not come into contact with appliance.
- Let the appliances cool down before moving them.
- Position the appliance a minimum of 5 cm. from walls so as to allow optimum aeration and away from sinks and jets of water.
- Always work under the best possible safety conditions. Avoid using the appliance with wet feet or hands or barefoot.
- In the interests of safety, the appliances must always be considered as live.
- To clean the appliances, (which must be performed only when they have been unplugged from the mains and have cooled), use a well-wrung damp cloth and specific products to clean stainless steel/aluminium/paint/chrome on the body; components that come into contact with food can be cleaned separately by hand with water and washing-up liquid (do not put them in the dish washer).
- To avoid dragging or scratch on the body never use cloth, sponge or deterative with abrasive action.

AS THESE ARE PROFESSIONAL APPLIANCES, THEIR USE IS RESERVED TO SPECIALIZED OPERATORS



FOR MACHINES FITTED WITH AN AUTOMATIC STOPPING DEVICE IN CASE OF LOSS OS ELECTRICITY: if there is a loss of current, the machine (fitted with this device on request) will switch off and remain switched off until it is manually reset as follows: 1) set the switch to 0; 2) wait for approx. a second; 3) reset the switch.

The manufacturer reserves the right to make alteration to the appliances and to the accessories supplied without prior notice.

INSTRUCTIONS

Type of appliance CHOCOLATE POT

Appliance intended for cooking and keeping chocolate and other drinks hot.

It's operated by a luminous double switch: heating element  motor  after having putting the ingredients into the container and having correctly placed the spatula • you can cook or keep the aliments hot choosing the temperature on the thermostat (90° to cook or 60/70° to re-heat) • never use if the container is empty or not full • the container is removable • switch on only after the container has been filled with the mixture and correctly assembled with the spatula hooked with a bayonet system • don't fill the container above the maximum level marked by the line on the inside pipe and, in any case, not more than 3 cm. below the edge • for preparing a good chocolate drink put the milk, the cocoa and the sugar already mixed into the container, turn the thermostat on 90° and leave it at this temperature until ready; cook for about 30/40 min. and then lower the thermostat to the service temperature (about 60°) • **always switch-off at the end of the use (before that of heating element because the spatula must still turn for a few minutes to avoid that the chocolate doesn't stick to the bottom)** • **always remove the plug and allow the machine to cool before any maintenance or cleaning** • the container is removable and the chocolate inside can be kept in the fridge after it cools down; attention: before lifting the container unhook the spatula turning it clockwise • wash the removable pieces with warm water and light detergent.

ATTENTION: moving parts, never put your hands in the container - this machine gets hot, danger of burning.

Type of appliance FRULLACIOC

A multi-purpose device for mixing and heating chocolate in a beaker or, if used separately, for preparing milk-shakes or heating water for tea, herb teas and infusions

Before switching on the machine fill the tank with water up to the maximum level shown on the blue external indicator • it is essential that the amount of water in the tank does not fall below the minimum level shown; should the water drop below this level, proceed as follows: turn off the machine, fill the tank with water and wait for a few minutes before using the machine to give the pump time to fill up • **to operate the machine, press the green on/off switch, followed respectively by the red switch to turn on the boiler and generate steam, and/or the black blender switch to blend** • before using, activate the steamer for a few seconds in order to heat the tube and reduce the natural leakage of water • **handle the steam nozzle by the protective guard only to prevent burns** • **do not start the blender without first putting the beaker in place** • do not fill the beaker to more than 3 cm below the brim, i.e. above the maximum level indicated by the word MAX

Example of use:

For preparing a hot chocolate using the blender and steamer together:

- a) pour 1 sachet of chocolate into the beaker and add the suggested quantity of milk (around 120 ml.)
 - b) fit the beaker onto the top of the beaker-holder and blend for a few seconds to mix the contents
 - c) switch off the blender and, only after it has been switched off, use the black button on the top right of the machine to switch on the steam.
 - d) continue adding steam until the liquid in the beaker comes to the boil and begins to thicken (about 10/15 seconds), at that point some hot and creamy chocolate is ready to serve.
- the mixer and steamer function can be used either together or separately
 - **after use, always switch off the machine using the green switch**
 - **always unplug the machine before maintenance or cleaning**

Daily cleaning: wipe the main body of the machine with a non-abrasive, damp cloth; the beaker-holder grille and drip tray can be removed for cleaning; always clean the steamer nozzle after use to avoid scaling.

Intermittent cleaning: depending on the hardness of the water used (normally around once a month)

- a) with the machine off, add 1 dose of lime-scale remover for coffee-makers to full water tank
- b) switch on the machine using the green button, and the boiler using the red button, and open the tap fully, having placed a container under it to receive the water and steam coming out
- c) leave the tap open until all the water and lime-scale remover in the tank have finished
- d) refill the tank with clean water and repeat the same procedure to rinse the components
- e) clean the bottom and walls of the tank with a damp cloth to remove any residues.

WARNING: moving parts, do not operate without beaker; this machine heats up when used - risk of burns